

PALMEIRIM D'INGLATERRA

BRANCO 2015



Vale por si.

"De por si es muy bueno." In D. Quixote de La Mancha sobre a novela de cavalaria Palmeirim D'Inglaterra, escrita pelo transmontano Francisco de Moraes, antepassado dos proprietários das quintas onde nasceu este vinho. Da Literatura para o vinho, a distinção mantém-se.

Denominação: DOC Trás-os-Montes

Localização: Chaves - Freguesias de Oura, Selhariz, Faiões e Vila Verde da Raia.

Solo: Origem xistosa, com teores médios em argila, e granítica, com textura arenosa.

Clima: Temperado de características continentais.

Castas: Arinto, Malvasia Fina, Roupeiro, Moscatel Galego Branco.

Vinificação e maturação: Vindima manual por casta. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Clarificação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Fevereiro. Formação do lote. Ligeira filtração e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Alc./vol: 12,5%

Enólogos: Rui Cunha / Sérgio Alves

Notas de prova:

Cor: Brilhante e citrina

Aroma: Elegante, com boa intensidade e complexidade, lembrando no início aromas a frutos citrinos e flores brancas, seguido de aromas a frutos tropicais maduros. Ligeiras notas minerais conferem delicadeza ao conjunto.

Paladar: Seco, ataque cremoso com uma acidez fina e equilibrada que confere ao vinho uma excelente frescura. Boa estrutura, bom aroma de boca a fruta de caroço madura e aromas florais. Final persistente. Vinho com personalidade.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 12-14°C. Ótimo como aperitivo. Acompanha pratos de carnes brancas com molhos gordos e peixes grelhados gordos.

Potencial de envelhecimento: até final de 2020

